

VILNIAUS LOPŠELIS -DARŽELIS „PAGRANDUKAS“ VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau Aprašas) parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V- 394 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. Lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ (nauja redakcija) 2020 m rugpjūčio 18 d. Nr. V-1862 pakeitimu;
2. Aprašas nustato vaikų maitinimo, vykdomo Vilniaus lopšelyje-darželyje „Pagrandukas“ (toliau-Lopšelis-darželis), reikalavimus.
3. Aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

II SKYRIUS SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽTYS

4. Apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:
 - 4.1. **cukrūs** – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte;
 - 4.2. **greitai gendantis maisto produktas** – šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti;
 - 4.3. **iš dalies hidrinti** (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) **augaliniai riebalai** – skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais;
 - 4.4. **patiekalas** – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas;
 - 4.5. **pridėtiniai cukrūs** – gėrimo ar patiekalo gamybos metu įdėta sacharozė, fruktozė, gliukozė, gliukozės sirupas, fruktozės sirupas, gliukozės-fruktozės sirupas ir kitų formų monosacharidai ir disacharidai, taip pat cukrūs, esantys įdėtame meduje, sirupuose, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose;
 - 4.6. **pritaikytas maitinimas** – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtų, asmens individualių maisto medžiagų ir energijos poreikių patenkinimą, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo;
 - 4.7. **šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68 o C temperatūroje;

4.8. **tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai;

4.9. **valgiaraštis** – patiekiamų vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas;

4.10. **maisto davinys** – lengvai paruošiami arba paruošti vartoti maisto produktai ar patiekalai, kurie išduodami tam tikram laikotarpiui pagal sveikatos apsaugos ministro nustatytas vidutines rekomenduojamas paros normas ir yra supakuoti, kad būtų galima saugiai nešti, vežti ar kitaip transportuoti;

4.11. **kitos sąvokos** atitinka 2004 m. balandžio 29 d. Europos parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr.853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. specialusis leidimas, 3 skyrius, 45 tomas, p.14) (toliau – Reglamentas (EB) Nr.853/2004), Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatyme, Lietuvos Respublikos maisto įstatyme, Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatyme, Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakyme Nr.V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. gegužės 13 d. įsakyme Nr.V-432 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 17:2016 „Maisto papildai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakyme Nr.V-50 „Dėl maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ (toliau-„Rakto skylutė“) ir Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakyme Nr.288 „Dėl privalomųjų kakavos ir šokolado produktų kokybės reikalavimų“.

III SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

5. Lopšelio-darželio direktorius atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti.

6. Lopšelio-darželio direktorius organizuoja vaikų maitinimą ir Aprašo nuostatų įgyvendinimą.

7. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. specialusis leidimas. 15 skyrius, 6 tomas, p.463) (toliau- Reglamentas (EB) Nr.178/2002), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr.852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. specialusis leidimas, 13 skyrius, 34 tomas, p.319) (toliau- Reglamentas (EB) Nr.852/2004) ir Reglamento (EB) Nr.853/2004 reikalavimus.

8. Jei sudaroma sutartis su vaiko atstovais pagal įstatymą, dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu, už maisto saugą ir kokybę atsako vaiko atstovai pagal įstatymą. Sutartyje dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu, turi būti nuostata apie draudžiamus atnešti maisto produktus, išvardytus Aprašo 14 punkte. Sutartis dėl vaiko maitinimo iš namų atsineštu maistu sudaroma, kai Lopšelyje-darželyje ugdomas vaikas, kuriam reikalingas pritaikytas maitinimas.

9. Sudarant sutartis dėl maisto produktų tiekimo Lopšeliui-darželiui (toliau- Maisto produktų tiekimo sutartis), Maisto produktų tiekimo sutartyje turi būti numatyta atsakomybė už maisto produktų, neatitinkančių aprašo reikalavimų, tiekimą ir vaikų maitinimo paslaugos teikimo organizavimą karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu. Maisto produktų tiekimo sutartys nesudaromos su į „Nepatikimų maisto tvarkymo subjektų sąrašą“,

skelbiamą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos internetinėje svetainėje, įtrauktais maisto produktų tiekėjais. Rekomenduojama sudaryti maisto produktų sąrašą su konkrečiais tiekiamų maisto produktų pavadinimais, maisto produktų sudėtimi, grynuoju kiekiu, apdorojimo būdu (pvz., atšaldytas), kuris pridedamas prie Maisto produktų tiekimo sutarties. Sudarant maisto produktų sutartis rekomenduojama pirmenybę teikti tiekiamoms žaliavoms ir maisto produktams:

9.1. atitinkantiems 2007 m. birželio 28 d. Tarybos reglamente (EB) Nr.834/2007, dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklavimo ir panaikinamo Reglamento (EEB) Nr.2092/91 (OL 2007 L 189, p.1) kriterijus;

9.2. atitinkantiems maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus. Simbolio „Rakto skylutė“ tikslas – padėti lengviau išsirinkti maisto produktus tarp kitų tos pačios grupės maisto produktų. Tai įprasti produktai, tačiau juose mažiau įdėta cukraus, druskos, sočiųjų riebalų, transriebalų, nėra maisto saldiklių, o grūdų turinčiuose gaminiuose išsaugota daugiau maistinių skaidulų;

9.3. tiekiamiems trumposiomis maisto tiekimo grandinėmis iš ūkių (ne daugiau kaip vienas tarpininkas tarp ūkio ir maitinimo organizatoriaus);

9.4. atitinkantiems Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakyme Nr.3D-524 „Dėl nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ nustatytus reikalavimus.

10. Vaikų maitinimas organizuojamas grupių patalpose laikantis maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų, nustatytų Reglamente (EB) Nr.852/2004, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr.V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo (toliau-HN 15:2005), Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakyme Nr.V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ (toliau-HN 26:2006) patvirtinimo“ ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakyme Nr.V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (toliau-HN 16:2011), ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavaldyti prie švaraus stalo.

11. Kiekvieną dieną vaikai turi gauti šilto maisto.

12. Maisto patiekimas turi atitikti Aprašo 12 priedo reikalavimus.

13. Maitinimai skirstomi į pagrindinius – pusryčius, pietus, vakarienę. Pusryčiams vaikas turi gauti 20-25 proc., pietums – 30-35 proc., vakarienei – 20-25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, nustatyto Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose. Jei vaikai maitinimų metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio punkto nuostatos netaikomos. Maitinimai gali būti organizuojami išduodant maisto daivinius, skirtus maitinti ne Lopšelyje-darželyje (ne ilgėsnėms kaip 1 dienos išvykoms į varžybas ar kitus renginius) taip pat jei organizuojamas nemokamas maitinimas vaikams, kuriems reikalingas pritaikytas maitinimas, tačiau pritaikyto maitinimo patiekalų įstaigos virtuvėje pagaminti nėra galimybių. Maisto daiviniai gali būti išduodami karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu, jei tuo metu sustabdomas vaikų maitinimo paslaugų teikimas Lopšelyje-darželyje.

14. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; liesa mėsa (neužšaldyta); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejai; turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: kur įmanoma, riebi mėsa ir mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo. Maisto daivinius sudaryti rekomenduojami maisto produktai:

daržovės; vaisiai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopos, kruopų produktai, duonos gaminiai ir kt.); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; riešutai; liesa mėsa; žuvis ir jos produktai; aliejai; sultys; sriubos; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (tik išvykoms). Draudžiama maisto davinius išvykoms sudaryti iš greitai gendančių maisto produktų. Sudarant maisto davinius ilgesniam laikui (pvz., karantino metu) rekomenduojama keisti maisto davinių sudėtį, atsižvelgiant į maisto davinius gaunančių vaikų poreikius.

15. Lopšelyje-darželyje turi būti taikomi vaikams maitinti tiekiamų maisto produktų kokybės reikalavimai (priedas Nr 10).

16. Vaikų maitinimui Lopšelyje-darželyje draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius); rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto davinius); strimelės, pagautos Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose volioti ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys Aprašo 10-12 prieduose nustatytų reikalavimų.

17. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

17.1 patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

17.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas ir įvairus;

15.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

17.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

17.5. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių). Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami papildomo maitinimo metu;

17.6. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų. Valgiaraščiuose šie patiekalai ar patiekalas (jei tausojantis patiekalas yra pagamintas tik iš augalinės kilmės maisto produktų) pažymimi žodžiu „Tausojantis“ ir (ar) „Augalinis“. Ne mažiau kaip pusė į valgiaraščius (15 dienų) įtrauktų karštųjų pietų patiekalų turi būti tausojantys ir (ar) patiekalai, pagaminti tik iš augalinės kilmės maisto produktų;

17.7. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio;

17.8. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;

17.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams), ir atsižvelgiant į Aprašo 13 priedo reikalavimus;

17.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;

17.11. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;

17.12. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15oC;

17.13. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniskumą, keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.);

17.14. maistas turi būti patiekiamas estetiškai.

18. Lopšelyje-darželyje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduojama kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų).

19. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, ištrupėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus. Lopšelyje-darželyje draudžiama naudoti vienkartinius įrankius.

20. Lopšelio-darželio priėmimo-nusirengimo patalpose matomoje vietoje turi būti skelbiama:

20.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus ir gėrimus);

20.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

20.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais);

20.4. juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis maisto produktų tiekimo paslaugas;

20.5. Aprašo 15 punkto nuostatos.

21. Lopšelio-darželio interneto svetainėje turi būti skelbiama vieša prieiga: Aprašas, juridinis ar fizinis asmuo, teikiantis vaikų maitinimo ir (ar) maisto produktų tiekimo paslaugas, ir valgiaraščiai (nurodoma informacija, nustatyta Aprašo 20 punkte). Karantino, ekstremalios situacijos, ekstremalaus įvykio ar įvykio laikotarpiu turi būti skelbiama informacija apie vaikų maitinimo organizavimo sąlygas, jei jos keičiamos.

22. Lopšelis-darželis dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, finansuojamose Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis.

23. Lopšelyje-darželyje negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti atitinkamai Aprašo 15 punkte.

IV SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS LOPŠELYJE-DARŽELYJE

24. 1m.8 mėn.–7 metų amžiaus vaikų maitinimo organizavimas:

24.1. vaikai turi būti maitinami ne rečiau kaip kas 3,5 val. pagal valgiaraščius;

24.2. atskiri valgiaraščiai sudaromi: 1m.8 mėn.-3 m. vaikams, 4–7 metų vaikams ir alergiškiems vaikams;

24.3. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai;

24.4. pagal gydytojo raštiškus nurodymus formoje Nr. 027-1/a „Vaiko sveikatos pažymėjimas“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-951 „Dėl statistinės apskaitos formos Nr. 027-1/a „Vaiko sveikatos pažymėjimas“ patvirtinimo (toliau – Forma Nr. 027-1/a) turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas;

24.5. jeigu įstaigoje (esant techninėms/procesinėms maisto gamtinimo galimybėms) susidaro maistui alergiški daugiau negu 3 vaikai, įstaiga parengia Aprašo 6 priedą „Maisto produktų

tinkamumo/netinkamumo vaiko mitybai sąrašas“ – informaciją apie vaikų alergiją maistui ir juo vadovaujantis, maitinimo organizavimo specialistas, tokiems vaikams parengia bendrą pritaikyto maitinimo valgiaraštį. Esant mažesniai (negu 3) skaičiui vaikų, pritaikyto maitinimo valgiaraštis netaikomas.

24.6. pritaikyto maitinimo valgiaraštis taikomas, vaiko atstovams pateikus raštišką prašymą įstaigos direktoriui (priedas Nr. 3). Pasikeitus aplinkybėms vaiko atstovai turi pateikti prašymą įstaigos direktoriui (priedas Nr. 4);

24.7. vaiko atstovams pageidaujant, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atneštu maistu (priedas Nr. 1). Lopšelis-darželis iš namų atneštą maistą turi laikyti ir patiekti tinkamos temperatūros;

24.8. jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti Aprašo 15 punkto reikalavimus.

25. Maitinimo organizavimo procese dalyvauja:

- Vilniaus miesto savivaldybė (ugdymo įstaigos steigėjas);
- Įstaigos direktorius;
- Dietistas;
- Visuomenės sveikatos specialistas;
- Sandėlininkas;
- Virėjas (-ai);
- Direktorius pavaduotoja ūkio reikalams;
- Mokytoja(-jos) padėjėja(-jos);
- Mokytoja (-jos);
- Kiti ugdymo įstaigos darbuotojai (pagal poreikį).

26.1. Vilniaus miesto savivaldybė (ugdymo įstaigos steigėjas):

26.1.1. planuoja ir skiria lėšas maitinimo organizavimo patalpoms ugdymo įstaigose (virtuvėms, sandėliams, grupių virtuvėlėms) įrengti ir prižiūrėti, reikalingai įrangai įsigyti, kitoms išlaidoms, tiesiogiai susijusioms su vaikų maitinimu;

26.1.2. nustato vaikų dienos maitinimo normą pinigine išraiška, atsižvelgdama į rekomenduojamas paros maistinių medžiagų ir energines normas;

26.1.3. nustato mokesčio už vaikų maitinimą lengvatas;

26.2. Įstaigos direktorius:

26.2.1. atsako už maitinimo organizavimą įstaigoje;

26.2.2. nustato vaikų maitinimo organizavimo ugdymo įstaigoje tvarką;

26.2.3. tvirtina valgiaraštį ir valgiaraštį – reikalavimą;

26.2.4. tvirtina sudarytas patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus;

26.2.5. tvirtina maisto apskaitos tvarką ugdymo įstaigoje;

26.2.6. parengtą valgiaraštį, viešina ugdymo įstaigos internetinėje svetainėje;

26.2.7. paskiria įstaigos atsakingą (-us) asmenį (-is), kuris (-ie) rūpinsis vandens laboratoriniais tyrimais bei termometrų, svarstyklių galiojančia metrologine patikra;

24.2.8. atsako už daržovių, vaisių ir pieno produktų, gaunamų pagal vartojimo skatinimo ugdymo įstaigose programas, apskaitą arba skiria atsakingą ugdymo įstaigos darbuotoją.

24.3. *Dietistas:*

24.3.1. sudaro valgiaraščius;

24.3.2. sudaro perspektyvinius 15 dienų valgiaraščius;

24.3.3. sudaro pritaikyto maitinimo valgiaraščius, juo vadovaujantis pagal vaiko atstovų pateiktą prašymą, bei gydytojo išduotą vaiko sveikatos pažymą. Užpildo Aprašo 6 priedą „Maisto produktų tinkamumo/netinakmumo vaiko mitybai sąrašas“;

24.3.4. teisės aktuose numatyta tvarka, sudaro nemokamo maitinimo valgiaraščius;

24.3.5. teisės aktuose numatyta tvarka, kai negalima užtikrinti nemokamą maitinimą gaunančių vaikų maitinimo, organizuoja maisto davinių išdavimą;

24.3.6. rengia valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūras ir gamybos technologinius aprašymus, pateikia įstaigos direktoriui tvirtinti bei kopijas perduoda virtuvės darbuotojams;

24.3.7. nustatytu laiku, suderintu su įstaigos direktoriumi, užfiksuoja vaikų lankomumo duomenis <https://svietimas.vilnius.lt/>, pagal užfiksuotus duomenis rengia valgiaraštį;

24.3.8. pagal kompetenciją, teisės aktuose nustatyta tvarka prižiūri, kad vaikų maitinimas atitiktų teisės aktų numatytus reikalavimus;

24.3.9. ugdymo įstaigai gavus nekokybiškus maisto produktus ir/arba žaliavas, kurių nesutinka pakeisti tiekėjas, pateikia informacinį pranešimą (Priedas Nr. 8 „Pranešimas dėl gautos netinkamos produkcijos“) Maitinimo organizavimo skyriaus vedėjui (toliau – vedėjas) su įrodančia medžiaga per dokumentų valdymo sistemą Kontora;

24.3.10. nerečiau kaip vieną kartą per mėnesį tikrina savikontrolės žurnalų pildymą, atlikus patikrinimą, pasirašo. Apie pastebėtus neatitikimus reikalavimams informuoja už savikontrolės žurnalo pildymą atsakingus asmenis;

24.3.11. konsultuoja maitinimo klausimais įstaigos darbuotojus ir lankančių ugdymo įstaigą vaikų atstovus;

24.3.12. dalyvauja įstaigos darbuotojų ir/ar ugdymo įstaigas lankančių vaikų atstovų susirinkimuose, kurių metu pristato pasikeitimus susijusius su maitinimo organizavimu;

24.3.13. ne rečiau kaip kartą metuose, vadovaujantis GHPT, atlieka vidaus auditus;

24.3.14. bendradarbiaujant su VSS, bei įstaigos darbuotojais vykdo vaikų maitinimo stebėseną, analizuoja gaminamų patiekalų valgymą;

24.3.15. peržiūri ir jeigu reikia koreguoja įstaigos viešųjų pirkimų būdu perkamus maisto produktus, kiekius bei jų technines specifikacijas;

24.3.16. atlieka kitas funkcijas, kurios numatytos pareigybių aprašyme.

24.4. *Visuomenės sveikatos specialistas:*

24.4.1. VSSIS sistemoje analizuoja vaikų formas E027-1, informuoja įstaigos direktorių apie formose pateiktą vaikų sveikatos būklę bei rekomendacijas, susijusias su maitinimo organizavimu;

24.4.2. atlieka maisto išdavimo iš virtuvės ir maisto pateikimo vaikams priežiūrą, vadovaujantis SAM patvirtintu maitinimo organizavimo tvarkos aprašu;

24.4.3. stebi ir analizuoja maitinimo procesą, maisto pateikimo vietoje. Pastebėjus neatitikimus informuoja maitinimo organizavimo specialistą, bei įstaigos direktorių;

24.4.4. inicijuoja ir/ar organizuoja sveikatai palankaus maisto pristatymus, degustacijas, veda pažintinius užsiėmimus;

26.4.5. atlieka kitas funkcijas, kurios numatytos pareigybių aprašyme.

26.5. *Sandėlininkas:*

265.1. naudodamasis 15 dienų perspektyvinio valgiaraščio poreikio planavimu, užsako iš tiekėjų, su kuriais sudarytos sutartys, reikalingus maisto produktus, valgiaraštyje – reikalavime numatytiems patiekalams gaminti;

265.2. priima maisto produktus iš tiekėjų, tikrina maisto produktų kiekius, kainą, kokybę, realizacijos laiką, atitikimą maisto higienos reikalavimams;

265.3. gavus nekokybiškus maisto produktus, ir tiekėjui nesutikus pakeisti, pateikdamas įrodymus informuoja įstaigos direktorių, tiekėją, dietistą, direktoriaus pavaduotojų ūkio reikalams.

265.4. prižiūri, kad iš tiekėjų pristatomi maisto produktai būtų saugūs, turėtų tai patvirtinančius dokumentus, reikalauja, kad kartu su produktais tiekėjai pateiktų sąskaitas – faktūras;

265.5. gautas maisto produktų sąskaitas – faktūras pateikia pasirašyti direktoriui ir suveda duomenis apie naujai gautus produktus, parengia BĮ „Biudžetinių įstaigų buhalterinė apskaita“ sąskaitą – faktūrą (nurodydamas gavimo datą, tiekėją, sąskaitos numerį, kainą ir gautus produktus);

265.6. kiekvieną dieną atlieka produktų išdavimą iš sandėlio į gamybą pagal planuojamą valgančiųjų skaičių, žinant tikslų vaikų skaičių, vadovaujantis sudarytu valgiaraščiu – reikalavimu, išduoda papildomą maisto produktų kiekį, arba perteklių susigražina atgal į sandėlį;

265.7. suderinęs su dietistu, pagal poreikį, koreguoja išduodamų produktų kiekį atsižvelgiant į produkto ir/ar žaliavos galiojimo terminą;

265.8. pasirašytinai tvirtina, kad maisto produktus, kokie nurodomi valgiaraštyje – reikalavime išdavė virtuvei;

265.9. laikosi maisto produktų sandėliavimo taisyklių bei reikalavimų;

265.10. kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo iš tiekėjų ir atidavimo gamybai apskaitą materialinių vertybių kiekio ir sumos apskaitos knygoje ir maisto sandėlyje;

265.11. kiekvieną dieną vykdo valgiaraščių nurašymą, nebent to neleidžia atlikti kitos aplinkybės;

265.12. kiekvieną mėnesį vykdo sąskaitų – faktūrų, gautų už maisto produktus ir/ar žaliavas atsekamumą su BĮ „Biudžetinių įstaigų buhalterine apskaita“ atsakingais darbuotojais;

265.13. vadovaujantis teisės aktais atlieka ugdymo įstaigos sandėlyje esančių maisto produktų inventorizaciją. Keičiantis sandėlininkui atlieka sandėlyje esančių maisto produktų likučių perdavimą;

265.14. bendradarbiaudamas su dietistu, planuoja reikalingų žaliavų ir maisto produktų kiekius einamiems metams.

26.6. *Virėjas:*

26.6.1. gamina patiekalus pagal parengtą valgiaraštį;

26.6.2. pagal preliminarų valgiaraštį analizuoja patiekalų receptūras, susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo technologija;

26.6.3. vadovaudamasis preliminarium valgiaraščiu iš sandėlininko priima maisto produktus einamai dienai. Priėmus produktus juos patikrina (pagal svorį), pasirašo nurodytoje vietoje;

26.6.4. planuoja pusryčių, pietų, vakarienės jeigu yra ir priešpiečių ir/ar pavakarių/naktipiečių patiekalų ruošimą taip, jog sužinotus tikslų valgančiųjų skaičių, maisto produktų gautą perteklių galėtų gražinti į sandėlį;

26.6.5. atsako už priimtų produktų tinkamą saugojimą ir naudojimą;

26.6.6. pagal poreikį, dalyvaujant dietistui, atlieka kontrolinius virimus – kepimus;

26.6.7. maistą išduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką. Maisto ruošimą planuoja taip, jog patiekalas nebūtų paruoštas anksčiau nei pusvalandis iki maisto išdavimo. Karštas patiekalas turi būti išduodamas ne žemesnės nei + 68° C temperatūros;

26.6.8. atsako už pagaminto maisto kokybę, patiekimo normas, maisto porcijavimą, maisto išdavimą;

26.6.9. nuosekliai laikosi maisto tvarkymo procesų etapų, kad būtų išvengta žaliavų ir pagamintos produkcijos kryžminės taršos;

26.6.10. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

26.7. *Direktorius pavaduotojas ugdymui:*

26.7.1. inicijuoja ir/arba organizuoja maisto produktų pirkimą reikalingą ugdymo įstaigas lankančių vaikų maitinimui užtikrinti;

26.7.2. rengia centralizuotu būdu nupirktų maisto produktų Pagrindines sutartis;

26.7.3. gavus nekokybiškus maisto produktus, ir tiekėjui nesutikus pakeisti, pateikdamas įrodymus informuoja įstaigos direktorių, tiekėją, dietistą, direktoriaus pavaduotojų ūkio reikalams. Rašo pretenziją, kurią siunčia tiekėjui, bei jei tai centralizuota sutartis, ir Vilniaus miesto savivaldybės atsakingiems asmenims;

26.8. *Mokytoja(-jos) padėjėja(-jos):*

26.8.1. paruošia vaikų maitinimo vietą;

26.8.2. pagal sudarytą maisto išdavimo grafiką, maistą iš virtuvės parneša į valgymo patalpą maistui skirtuose ženklintuose induose su dangčiais;

26.8.3. organizuojant vaikų maitinimą, dėvi specialią aprangą; 9.7.4. sutvarko indus po kiekvieno valgymo, prižiūri jog nebūtų naudojami pažeisti ir netinkami indai;

26.7.5. vadovaujantis ugdymo įstaigoje patvirtinta maisto atliekų utilizavimo tvarka atlieka maisto likučių utilizavimą;

26.7.6. prižiūri tvarką ir švarą vaikų maitinimo bei kitose patalpose.

26.7.7. organizuojant vaikų maitinimą, dėvi specialią aprangą.

26.9. *Mokytoja (-jos):*

26.9.1. kiekvieną darbo dieną įstaigoje nustatytu laiku, surenka duomenis apie atvykusių vaikų skaičių ir pateikia informaciją <https://svietimas.vilnius.lt/>;

26.9.2. rūpinasi maisto paskirstymu kiekvienam vaikui pagal nustatytą normą;

26. Lopšelio-darželio darbuotojai pageidaujantys pietauti rašo prašymą įstaigos direktoriui (Priedas Nr. 2 „Dėl darbuotojų pietų“). Rekomenduojama ugdymo įstaigoms darbuotojų maitinimosi grafiką žymėti darbuotojų maitinimo žiniaraštyje. Esant nedarbingumui, darbuotojas privalo informuoti kuruojantį vadovą.

27. Esant situacijai kai virtuvės darbuotojams nepavyksta pagaminti tam tikro patiekalo, būtina atlikti kontrolinį patiekalo kepimą/virimą dalyvaujant ugdymo įstaigos virėjoms ir maitinimo organizavimo specialistui. Atlikus kontrolinį patiekalo kepimą/virimą turi būti pildomas **Priedas Nr. 7 „Kontrolinio virimo – kepimo forma“**. Pasirinktame patiekalui kontrolinis virimas – kepimas atliekamas 3 kartus.

V SKYRIUS

VAIKŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

28. Vaikų maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams, nustatytas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“, bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė

ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus.

29. Lopšelyje-darželyje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 darbo dienų laikotarpiui.

30. Lopšelio-darželio valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g). Lopšelis-darželis dalyvauja Vaisių ir daržovių bei pieno ir pieno produktų vartojimo skatinimo vaikų ugdymo įstaigose programoje, bet šių programų maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

31. Vaikų nuo 2 iki 7 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi (pasirinktinai):

31.1. savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis Tvarkos aprašo reikalavimais;

31.2. pagal gydytojo raštiškas rekomendacijas (Forma Nr. 027-1/a).

32. Lopšelio-darželio valgiaraščius rengia dietistas ir yra patvirtinami Lopšelio-darželio direktoriaus įsakymu.

33. Paruoštos technologinės kortelės atspausdinamos ir tvirtinamos ugdymo įstaigos direktoriaus bei yra saugomos, vadovaujantis ugdymo įstaigos vidaus taisyklėmis.

34. Valgiaraščiai, maisto produktams išduoti, sudaromi Microsoft Excel formatu.

35. Galimi nežymūs valgiaraščio – reikalavimo pakeitimai nepildant Priedo Nr. 5, kai:

35.1. keičiamas tos pačios savaitės valgiaraštis – reikalavimas į kitos dienos (pvz. Pirmos savaitės pirmadienio valgiaraštis – reikalavimas keičiamas į Pirmos savaitės antradienio valgiaraštį – reikalavimą);

35.2. atliekant minimalius keitimus, pvz., pakeitus vieną tos pačios maisto produktų grupės maisto produktą ar patiekalą kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maisto produkto ar patiekalo maistinė vertė išlieka tokia pati, o energinė vertė nenukrypsta daugiau nei 10 (dešimt) procentų.

36. Nenumatyti didesni valgiaraščio pakeitimai galimi įstaigos direktoriui patvirtinus Priedą Nr. 5 „Valgiaraščio pakeitimo suderinimo aktas“.

37. Valgiaraštis tvirtinamas ugdymo įstaigos direktoriaus bei pasirašomas maitinimo organizavimo procese dalyvaujančių įstaigos darbuotojų (sandėlininko, virtuvės darbuotojo ir maitinimo organizavimo specialisto).

38. Pagal paruoštą valgiaraštį iš sandėlio išduodami maisto produktai reikalingi patiekalų ruošimui vadovaujantis prieduose pateiktu Algoritmu Nr. 2 - priedu Nr. 15 „Maisto produktų išdavimas“.

VI SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

39. Lopšelyje-darželyje vaikų maitinimo organizavimo atsakomybės pasiskirstymas - už:

39.1. vaikų mitybos poreikių/pasirinkimų kontrolę – sandėlininkas;

39.2. kokybišką valgiaraščių sudarymą – dietistas;

39.3. kokybišką maisto produktų užsakymą – sandėlininkas;

39.4. kokybišką patiekalų gaminimą – virėjos;

39.5. kokybiškos maitinimo paslaugos teikimą – mokytojai ir mokytojų padėjėjai,

39.6. informacinėse sistemose vaikų maitinimo duomenų tikslingą apskaitą - sandėlininkas;

39.7. tėvų lėšų, skirtų ugdytinių maitinimui, tikslingą apskaitą – sekretorė;

39.8. Aprašo sąlygų vykdymą – direktorius.

40. Lopšelyje-darželyje darbuotojų maitinimo organizavimo atsakomybė darbuotojui paskiriama direktoriaus įsakymu.

41. Visuomenės sveikatos specialistas (Vilniaus m. savivaldybės visuomenės sveikatos biuro darbuotojas), vykdamas sveikatos priežiūrą Lopšelyje-darželyje, pagal Aprašo 1 priedą, vertina vaikų maitinimo organizavimo atitiktį Aprašo reikalavimams ir atitinkamos savivaldybės visuomenės sveikatos biuro direktoriaus nustatyta tvarka, bet ne rečiau kaip kartą per dvi savaites pildo Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą. Nustatęs neatitikimą, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale ir nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją, pranešimo kopiją pateikia Lopšelio-darželio direktoriui.

42. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas Lopšelyje-darželyje saugomas dvejus metus.

43. Vidaus audito atlikimą įstaigoje inicijuojamas dietisto, kuriame dalyvauja pats ir įstaigos direktoriaus įsakymu paskirtas (-i) atsakingas (-i) asmuo (-ys) (šis asmuo (-ys) negali būti tiesiogiai susijęs su maitinimo organizavimo procesais ugdymo įstaigoje) arba pats ugdymo įstaigos direktorius. Vidaus auditas atliekamas periodiškai, ne rečiau nei kartą per metus, bet gali būti atliekamas ir dažniau. Vidaus audito metu atliekamas patikrinimas, kurio metu nustatoma ar buvo laikomasi teisės aktų ir higienos reikalavimų ar efektyviai vykdoma kontrolė ir ar buvo tinkamai registruojami rezultatai. Vidaus auditas atliekamas vadovaujantis Geros higienos praktikos taisyklių klausimynu. Pabaigus vidaus auditą, audito komisijos nariai, įstaigos direktoriui pateikia apžvalgą apie audito eigą, pastabas, pastebėjimus, nurodo audito metu nustatytus trūkumus ar pažeidimus ir pateikia išvadą bei suderina korekcinius veiksmus.

44. Lopšelyje-darželyje maitinimo organizavimo kokybei užtikrinti vadovaujamosi: tiekėjų pristatomų produktų kokybės stebėseną (algoritmas Nr 1 – priedas Nr. 14), maisto produktų išdavimo procesu (algoritmas Nr 2 – Nr 15) ir vaikų maitinimo skaičiaus parinkimu (algoritmas Nr 3 – Nr. 16).

45. Visi maistą tvarkantys ir sąlytį su maistu turintys darbuotojai turi turėti asmens medicinos knygeles, reguliariai tikrinti sveikatą teisės aktų nustatyta tvarka bei išklausę privalomųjų higienos žinių programą ir turėti atitinkamus pažymėjimus.

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
1 priedas

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, elektroninis paštas

Vilniaus lopšelio-darželio "Pagrandukas"
Direktoriui

PRAŠYMAS

DĖL LEIDIMO UGDYMO ĮSTAIGOJE MAITINTIS IŠ NAMŲ ATSINEŠTU MAISTU

20____m._____mėn._____d.

Vilnius

Prašau, kad mano sūnus / dukra _____

(Vaiko vardas, pavardė, grupė)

lankančiam _____ grupę, maitintis namuose pagamintu ir iš namų atsineštu maistu.

Tėvų įsipareigojimai:

1. Prisiimu visišką atsakomybę už namuose paruoštų patiekalų saugą ir kokybę;
2. Susipažinau su draudžiamais maisto produktais išvardytais Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ aktuali redakcija;
3. Sutinku, kad iš namų atneštas maistas bus laikomas įstaigos virtuvės šaldytuve iki reikiamo maitinimo laiko;
4. Indai, kuriuose bus atnešamas maistas bus paženklinėti nurodant vaiko vardą pavardę bei grupę ir pritaikyti maistui laikyti bei šildyti mikrobangų krosnelėje;
5. Sutinku, kad iš namų atneštas maistas bus šildomas mikrobangų krosnelėje.

Pastaba: 4 ir 5 punktai gali būti koreguojami pagal ugdymo įstaigą

(parašas, vardas, pavardė)

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
2 priedas

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, elektroninis paštas

Vilniaus lopšelio-darželio "Pagrandukas"
Direktoriui

PRAŠYMAS
DĖL DARBUOTOJO PIETŲ

20 ____ m. _____ mėn. ____ d.

Vilnius

Prašau, man _____ leisti valgyti/atsisakyti darbuotojo pietus (-ų):
(vardas, pavardė) (reikiamą pabraukti)

Pažymėkite tinkamą variantą:

- kiekvieną darbo dieną;
- kas antrą darbo dieną;
- darbo dienomis išskyrus: _____
- Atsisakyti darbuotojo pietų nurodant priežastį _____

Patvirtinu, kad esu informuotas apie būtinybę, iki einamojo mėnesio paskutinės dienos, pranešti savo maitinimosi grafiką, atsakingiems ugdymo įstaigos darbuotojams.

(vardas, pavardė, parašas)

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
3 priedas

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, elektroninis paštas

Vilniaus lopšelio-darželio "Pagrandukas"
Direktoriui

PRAŠYMAS

DĖL PRITAIKYTO MAITINIMO VALGIARAŠČIO

20____ m. _____ mėn. _____ d.
Vilnius

Prašau, kad mano sūnus / dukra _____

(Vaiko vardas, pavardė, grupė)

būtų maitinamas, pagal individualų pritaikyto maitinimo valgiaraštį.

Pridedame sveikatos pažymą su gydytojo rekomendacijomis.

(vardas, pavardė, parašas)

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 4
priedas

Vardas, pavardė

Adresas

telefono numeris, elektroninis paštas

Vilniaus lopšelio-darželio "Pagrandukas"
Direktoriui

PRAŠYMAS

DĖL PRITAIKYTO MAITINIMO VALGIARAŠČIO ATISISAKYMO

20 ____ m. _____ mėn. ____ d.

Vilnius

Atsižvelgiant į vaiko sveikatos pažymoje pateiktas gydytojo rekomendacijas, prašau,
neorganizuoti mano sūnaus/dukros _____.

(Vaiko vardas, pavardė, grupė)

maitinamo pagal individualų valgiaraštį.

Prašau, maitinimą organizuoti pagal patvirtintą ugdymo įstaigoje taikomą valgiaraštį.

(vardas, pavardė, parašas)

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
5 priedas

VILNIAUS LOPŠELIS-DARŽELIS "PAGRANDUKAS"

TVIRTINU

DIENOS VALGIARAŠČIO PAKEITIMO SUDERINIMO AKTAS

20__m. _____ mėn. ____ d.

Vilnius

Atsižvelgiant į (susidarius situacijai dėl ..) _____

20__m. _____ d. valgiaraštyje Nr. ____ arba valgiaraščio _____ savaitės

_____ patiekalas/produktas _____ keičiamas į

_____ patiekalą/produktą.

SUDERINTA:

Sandėlininkas _____

Maitinimo organizavimo specialistas _____

Virėjas _____

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
6 priedas

VILNIAUS LOPŠELIS-DARŽELIS “PAGRANDUKAS“

MAISTO PRODUKTŲ TINKAMUMO/NETINAKMUMO VAIKO MITYBAI SĄRAŠAS

Informacija apie vaiko alergiją maistui

Grupės pavadinimas: _____

Vaiko vardas, pavardė: _____

Eil.nr.:	Produkto pavadinimas	Tinka (+) Netinka (-)	Komentaras, arba nurodoma kuo keisti
1.	Kiauliena		
2.	Triušiena		
3.	Kalakutiena		
4.	Pieniškos dešrelės (sudėtis: _____)		
5.	Virta dešra aukščiausia rūšis (sudėtis: _____)		
6.	Virtas kiaulienos forminis kumpis a/r. (sudėtis: _____)		
7.	Baltasis cukrus		
8.	Makaronai be kiaušinių iš kvietinių miltų		
9.	Grikių makaronai be glitimo (sudėtis: _____)		
10.	Makaronai be glitimo (sudėtis: _____)		
11.	Saulėgrąžų aliejus		
12.	Alyvuogių aliejus		
13.	Miltai kvietiniai		
14.	Miltai be glitimo (sudėtis: _____)		
15.	PKU miltai (sudėtis: _____)		
16.	Ruginiai miltai (sudėtis: _____)		
17.	Perlinės kruopos		
18.	Miežinės kruopos		
19.	Grikliai		
20.	Nekepinti grikliai		
21.	Kvietinės kruopos		
22.	Ryžiai		
23.	Kukurūzų kruopos		
24.	Sorų kruopos		
25.	Burnočio sėklos		
26.	Avižiniai dribsniai		
27.	Bolivinė balanda		
28.	Penkių grūdų dribsniai (sudėtis: _____)		
29.	Lęšiai		
30.	Grikių trapučiai (sudėtis: _____)		
31.	Kukurūzų trapučiai (sudėtis: _____)		
32.	Ryžių trapučiai (natūralūs)		
33.	Bulvių krakmolas		
34.	Lietuviški obuoliai		
35.	Obuoliai		
36.	Kriaušės		
37.	Bananai		
38.	Kiviai		
39.	Slyvos		

40.	Žalios vynuogės		
41.	Mėlynos vynuogės		
42.	Agurkai		
43.	Marinuoti agurkai (marinato sudėtis:)		
44.	Bulvės		
45.	Moliūgai		
46.	Batatai		
47.	Morkos		
48.	Svogūnai		
49.	Gūžiniai kopūstai		
50.	Rauginti kopūstai		
51.	Žiediniai kopūstai-kalafiorai		
52.	Brokoliai		
53.	Pekino kopūstai		
54.	Salotos „Aisberg“		
55.	Burokėliai		
56.	Marinuoti burokėliai (marinato sudėtis:)		
57.	Pomidorai		
58.	Švieži krapai		
59.	Cukinijos		
60.	Svogūnų laiškai		
61.	Porai		
62.	Pupelės		
63.	Žirniai (skaldyti)		
64.	Konservuoti žirneliai (sudėtis:)		
65.	Obuolių sultys		
66.	Bio bananų nektaras „Hipp“ be glitimo (sudėtis:)		
67.	Obuolių tyrelė (sudėtis:)		
68.	Obuolių ir bananų tyrelės (sudėtis:)		
69.	Spanguolių uogienė (sudėtis:)		
70.	Mėlynių uogienė (sudėtis:)		
71.	Šaldytos spanguolės		
72.	Bruknių uogienė		
73.	Obuolių džemas (sudėtis:)		
74.	Kefyras		
75.	Natūrali grietinė		
76.	Natūralus jogurtas		
77.	Jogurtas su mėlynėmis		
78.	Jogurtas su vyšniomis		
79.	Saldī varškės sūrelių masė (sudėtis:)		
80.	Varškė		
81.	Sviestas		
82.	Fermentinis sūris		
83.	Bandelė su obuoliu (sudėtis:)		
84.	Batonas (sudėtis:)		
85.	Bočių duona (sudėtis:)		
86.	Duona (sudėtis:)		
87.	Actas		
88.	Joduota druska		

Sąrašą užpildė _____

(vardas, pavardė, parašas, data)

*Suderinta su _____

(vardas, pavardė, parašas, data)

Pastabos/rekomendacijos _____

*Maisto produktus tinkančius vaiko mitybai rekomenduojama susiderinti su šeimos gydytoju arba alergologu

VILNIAUS LOPŠELIS-DARŽELIS "PAGRANDUKAS"

KONTROLINIO VIRIMO - KEPIMO FORMA

Patiekalo receptūros technologinės kortelės Nr. _____

Patiekalo pavadinimas _____

Gaminamų patiekalų skaičius _____

Eil. Nr.	Produkto pavadinimas	Bruto, g 1 porcijai	Bruto, g (numatytam porcijų skaičiui)	Neto, g 1 porcijai	Neto, g (numatytam porcijų skaičiui)
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
	Pusgaminio išeiga				
	Gaminio išeiga,	g (1 porcijai)			
	Terminio apdorojimo	Nuostoliai, g	(1 porcijai)		

Gamybos technologijos išsamus aprašymas:

Pastabos

Virėjas _____

(Vardas, pavardė, parašas)

Virėjas _____

(Vardas, pavardė, parašas)

Maitinimo organizavimo specialistas _____

(Vardas, pavardė, parašas)

VILNIAUS LOPŠELIS-DARŽELIS “PAGRANDUKAS“

(Darbuotojo vardas, pavardė, pareigos)

Vilniaus lopšelio-darželio ”Pagrandukas“
Direktoriui

PRANEŠIMAS DĖL GAUTOS NEKOKYBIŠKOS/NETINKAMOS PRODUKCIJOS

20__m._____mėn._____d.

Vilnius

Informuoju, jog tiekėjas (nurodomas tiekėjo pavadinimas) pristatė nekokybiškus, netinkamus vartoti, neatitinkančius pirkimo sutartyse nurodytos produkcijos kokybinius ir kiekybinius reikalavimus (įvardinti kiek tiksliai kilogramų pristatė nekokybiškos produkcijos ir kokie išoriniai požymiai).

Pridedama sąskaita – faktūra bei nuotraukos įrodančios netinkamą produkciją.

Pastaba: priedas gali būti koreguojamas atsižvelgiant į ugdymo įstaigos esamą situaciją.

(Parašas, vardas, pavardė)

**MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE
MAISTO PRODUKTUOSE, SĄRAŠAS**

1. Dažikliai:	2. Konservantai ir antioksidantai:	3. Saldikliai:	4. Aromato ir skonio stiprikliai:
<p>1.1. E 102 tartrazinas; 1.2. E 104 chinolino geltonasis; 1.3. E 110 saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S; 1.4. E 120 košenilis, karmino rūgštis, karminas; 1.5. E 122 azorubinas, karmosinas; 1.6. E 123 amarantas; 1.7. E 124 ponso 4R, košenilis raudonasis A; 1.8. E 127 eritrozinas; 1.9. E 129 alura raudonasis AC; 1.10. E 131 patentuotas mėlynasis V; 1.11. E 132 indigotinas, indigokarminas; 1.12. E 133 briliantinis mėlynasis FCF; 1.13. E 142 žaliasis S; 1.14. E 151 briliantinis juodasis BN; 1.15. E 155 rudasis HT; 1.16. E 180 litolrubinas BK.</p>	<p>2.1. E 200 sorbo rūgštis; 2.2. E 202 kalio sorbatas; 2.3. E 203 kalcio sorbatas; 2.4. E 210 benzenkarboksirūgštis; 2.5. E 211 natrio benzoatas; 2.6. E 212 kalio benzoatas; 2.7. E 213 kalcio benzoatas; 2.8. E 220–228 sieros dioksidas ir sulfitai.</p>	<p>3.1. E 950 acesulfamas K; 3.2. E 951 aspartamas; 3.3. E 952 ciklamatai; 3.4. E 954 sacharinai; 3.5. E 955 sukralozė; 3.6. E 957 taumatinas; 3.7. E 959 neohesperidinas DC; 3.8. E 960 steviolio glikozidai; 3.9. E 961 neotamas; 3.10. E 962 aspartamo-acesulfamo druska; 3.11. E 969 advantamas.</p>	<p>4.1. E 620 glutamo rūgštis; 4.2. E 621 mononatrio glutamatas; 4.3. E 622 monokalio glutamatas; 4.4. E 623 kalcio glutamatas; 4.5. E 624 monoamonio glutamatas; 4.6. E 625 magnio glutamatas; 4.7. E 626 guanilo rūgštis; 4.8. E 627 dinatrio guanilatas; 4.9. E 628 dikalio guanilatas; 4.10. E 629 kalcio guanilatas; 4.11. E 630 inozino rūgštis; 4.12. E 631 dinatrio inozinatas; 4.13. E 632 dikalio inozinatas; 4.14. E 633 kalcio inozinatas; 4.15. E 634 kalcio^{5'}-ribonukleotidai; 4.16. E 635 dinatrio^{5'}-ribonukleotidai.</p>

VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

1. Švieži vaisiai ir daržovės turi atitikti tiekiamų rinkai šviežių vaisių ir daržovių prekybos standartus, nustatytus 2011 m. birželio 7 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 543/2011, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo vaisių bei daržovių ir perdirbtų vaisių bei daržovių sektoriuose taisyklės (OL 2011 L 157, p. 1).

2. Bulvės turi atitikti maistinių bulvių I ar II klasės kokybės reikalavimus, nustatytus Maistinių bulvių kokybės reikalavimuose, patvirtintuose Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gegužės 23 d. įsakymu Nr. 193 „Dėl Maistinių bulvių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

3. Mėsos gaminiai turi atitikti Mėsos gaminių techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl Mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“, nustatytus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybės reikalavimus.

4. Alyvuogių aliejus turi atitikti 2012 m. sausio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 29/2012 dėl prekybos alyvuogių aliejumi standartų (OL 2012 L 12, p. 14) nustatytus standartus.

5. Žuvininkystės produktai turi atitikti sveikumo standartus, išdėstyti 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. specialusis leidimas, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. sausio 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 16/2012 (OL 2012 L 8, p. 29).

6. Rauginti pieno gaminiai turi atitikti Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 8 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo bei kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų pripažinimo netekusiais galios“.

7. Varškė ir varškės gaminiai turi atitikti Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 488 „Dėl Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

8. Sūriai turi atitikti Sūrių kokybės reikalavimų apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 „Dėl Sūrių kokybės reikalavimų aprašo patvirtinimo ir kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo“, nustatytus reikalavimus.

9. Lydyti sūriai turi atitikti lydytų sūrių kokybės reikalavimus, išdėstyti Lydytų sūrių techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 210 „Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

10. Duonos ir pyrago kepiniai turi atitikti Duonos ir pyrago kepių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

11. Miltinės konditerijos gaminiai turi atitikti Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2014 m. spalio 28 d. įsakymu Nr. 3D-794 „Dėl Duonos ir pyrago kepių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, nustatytus reikalavimus.

12. Grietinė ir grietinėlė turi atitikti kokybės reikalavimus, nustatytus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. balandžio 18 d. įsakymu Nr. 3D-225 „Dėl Grietinėlės ir jos gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“.

**LEIDŽIAMAS CUKRŲ, DRUSKOS IR PRIVALOMAS SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ
KIEKIS VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMUOSE MAISTO PRODUKTUOSE* IR
PATIEKALUOSE**

Eil. Nr.	Maisto produktai ar patiekalai	Cukrų kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Druskos kiekis (g) ne didesnis nei/100 g (ml)	Skaidulinių medžiagų (g) ne mažesnis nei/100 g
1.	Mėsos ir žuvies (išskyrus silkę) patiekalai ir gaminiai	3	1,7	-
2.	Silkė	5	2,5	-
3.	Pieno gaminiai	-	-	-
3.1.	Jogurtai, varškės gaminiai	10**	1	-
3.2.	Sūriai	-	1,7	-
3.3.	Kiti pieno gaminiai, išskyrus desertus	5	1	-
4.	Grūdinių augalų produktai			
4.1.	Ruginė duona (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai)	5	1,2	6
4.2.	Kita duona ir duonos gaminiai	5	1	5
4.3.	Smulkieji pyrago gaminiai ir miltinės konditerijos gaminiai	16	1	-
4.4.	Pusryčių dribsniai ir javainiai	16	1	6
5.	Džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos ar jų gaminiai	0 (pridėtinų cukrų)	-	-
6.	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti patiekalai	5 (pridėtinų cukrų)	1	-
7.	Desertai	16	1	-
8.	Gerti skirti produktai, išskyrus nurodytus 3.1 ir 3.3 papunkčiuose			
8.1.	Sultys (vaisių ir (ar) daržovių)	-	0	-
8.2.	Kiti gėrimai (sulčių gėrimai, nektarai, gaivieji gėrimai ir pan.)	5	0	-
8.3.	Maitinimo paslaugos teikėjo pagaminti gėrimai	5	-	-
9.	Kiti maisto produktai, nenurodyti 1–8 punktuose, išskyrus vaisius	5	1	-

*Maisto produktams, atitinkantiems maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus, šio priedo reikalavimai netaikomi.

** 2021–2022 mokslo metais 7 g/100g (ml); 2022–2023 mokslo metais 6 g/100g (ml); 2023–2024 ir vėlesniais mokslo metais 5 g/100 g (ml).

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo
12 priedas

MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ VAIKAMS MAITINTI PATIEKIMAS

Maisto produktų grupės	Maisto produktų patiekimas*
1. Daržovės	1.1. Pirmenybė teikiama šviežioms, sezoninėms daržovėms. 1.2. Tiekiamos kuo įvairesnės daržovės. 1.3. Šviežių daržovių salotos tiekiamos su aliejaus ar nesaldinto jogurto padažu. 1.4. Termiškai apdorotos daržovės (šviežios arba šaldytos) tiekiamos kaip garnyras, sriuba, apkepas ir t. t.). 1.5. Per dieną vieną daržovių porciją galima pakeisti 100–200 ml daržovių sulčių. 1.6. Vaikams patiekiamos taip, kad galėtų sukramtyti.
2. Vaisiai, uogos	2.1. Pirmenybė teikiama šviežiams, sezoniniams vaisiams ir uogoms. 2.2. Per savaitę vieną vaisių porciją galima pakeisti 100–200 ml vaisių sulčių. 2.3. Vaikams patiekiami taip, kad galėtų sukramtyti. 2.4. Ikimokyklinio amžiaus vaikams vaisiai ar uogos netiekiami su kauliukais, kuriuos vaikai galėtų nuryti.
3. Bulvės	3.1. Jei bulvių patiekalai tiekiami su padažais, jie turi būti neriebūs (nesaldinto jogurto, pomidorų ir pan.).
4. Grūdiniai produktai	4.1. Pirmenybė teikiama viso grūdo arba iš dalies viso grūdo produktams. 4.2. Tiekiamos kuo įvairesnės kruopos ar kruopų dribsniai (avižų, grikių, ryžių, kvietinės, miežinės, perlinės, kukurūzų, sorų ir kt.). 4.3. Pirmenybė teikiama ruginei duonai (ne mažiau kaip 30 proc. sausos produkto masės sudaro rugiai). 4.4. Apkepų, blynų, bandelių tešlai aukščiausios rūšies miltus rekomenduojama maišyti su viso grūdo miltais, sėlenomis. 4.5. Makaronai: pirmenybė teikiama pagamintiems iš kietųjų kviečių miltų arba viso grūdo miltų.
5. Mėsa ir mėsos gaminiai	5.1. Pirmenybė teikiama šviežiai, atvėsintai mėsa: paukštienai, triušienai, veršienai, jautienai, kiaulienai, avienai. 5.2. Tiekiamas liesa mėsa. 5.3. Paukštiena patiekalų gamybai naudojama be odos. 5.4. Mėsos gaminiai tiekiami tik aukščiausios rūšies. 5.5. Mėsa patiekiamas taip, kad galėtų sukramtyti.
6. Žuvis	6.1. Pakaitomis tiekiamas riebi ir liesa jūrinė arba gėlo vandens žuvis. 6.2. Jei yra rizika, kad žuvyje liks smulkių ašakų, ji patiekiamas malta.
7. Kiaušiniai	7.1. Kiaušiniai patiekiami virti arba gaminiuose.
8. Pienas ir pieno produktai	8.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams rekomenduojama (jei gydytojas nerekomendavo kitaip) patiekti ne mažiau kaip 200 ml pasterizuoto pieno arba atitinkamą pagal kalcio kiekį pieno produktų kiekį per dieną. 8.2. Tiekiamas ne didesnis nei 2,5 proc. riebumo pasterizuotas pienas. 8.3. Rauginami pieno gaminiai tiekiami po rauginimo termiškai neapdoroti.
9. Ankštiniai ir ankštinės daržovės	9.1. Ikimokyklinio amžiaus vaikams pirmenybė teikiama tiekiant trintus ankštinius ar ankštines daržoves.
10. Aliejus ir riebalai	10.1. Šaltųjų patiekalų gaminiui naudojamas šalto spaudimo nerafinuotas aliejus (rapsų, alyvuogių, linų sėmenų ir kt.). 10.2. Kepimui naudojamas kepti tinkantis aliejus. 10.3. Gyvūniniai riebalai, kur įmanoma, keičiami aliejais.
11. Riešutai, sėklos, džiovinti vaisiai ir džiovintos uogos	11.1. Tiekiami pagardinti patiekalus. 11.2. Ikimokyklinio amžiaus vaikams tiekiami smulkinti. 11.3. Džiovinti vaisiai tiekiami plauti karštu vandeniu.
12. Prieskoniniai	12.1. Pirmenybė teikiama žaliems lapiniams prieskoniams (petražolės, krapai, raudonėlis, bazilikas ir kt.). 12.2. Džiovintos žolelės tiekiamos be pridėtinės valgomosios druskos ir maisto priedų.
13. Gėrimai	13.1. Pirmenybė teikiama geriamajam vandeniui.

	13.2. Su patiekalais sultys ir gėrimai, kuriuose yra pridėtinių cukrų, netiekiami.
14.Saldumynai	14.1. Viso grūdo pyragai, bandelės, desertai vaisių, pieno produktų pagrindu, pudingai.
15.Sriubos	15.1. Jei tiekiamos su kitu maistu, patiekiamos nedideliais kiekiais (100–150 ml).
16. Arbata	16.1. Arbatžolių ir (ar) žolelių arbata ruošiama 1g/1l koncentracijos.
17. Kiti	17.1. Medus, grybai tiekiami ne jaunesniems kaip 3 metų amžiaus vaikams.

* Maisto produktai ir patiekalai turi atitikti Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo 1-3 prieduose nustatytus kokybės reikalavimus.

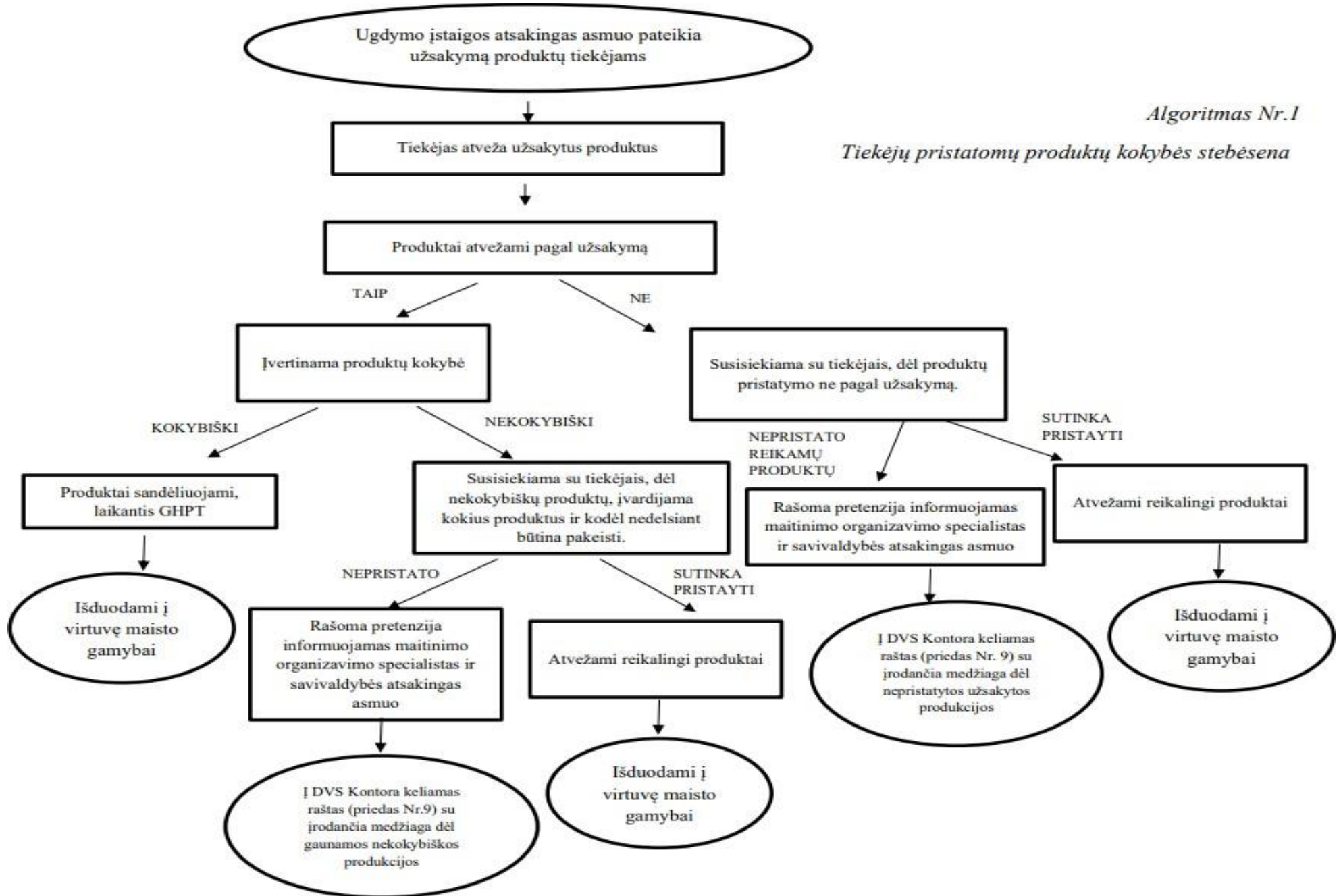
VAIKAMS MAITINTI TIEKIAMŲ MAISTO PRODUKTŲ IR PATIEKALŲ DAŽNUMAS

Maisto produktai ir patiekalai *	Visos paros maitinimas	Trys maitinimai per dieną	Du maitinimai per dieną
1. Patiekalai iš raudonos mėsos	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
2. Patiekalai iš baltos mėsos	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
3. Termiškai apdoroti mėsos gaminiai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
4. Termiškai neapdoroti mėsos gaminiai	Ne daugiau kaip 1 kartas/ 2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/ 2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/ 2 sav.
5. Žuvis ir žuvies patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
6. Subproduktai ir jų patiekalai (kepenys, liežuvis)	Ne daugiau kaip 1 kartas/ 2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/ 2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/ 2 sav.
7. Pieno produktai ar jų patiekalai	Ne mažiau kaip 1 kartas/d.	Ne mažiau kaip 1 kartas/d.	Ne mažiau kaip 2 kartus/d.
8. Ankštiniai, ankštinės daržovės ir jų patiekalai	Ne mažiau kaip 3 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 3 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 1 kartas/sav.
9. Kruopos, javų dribsniai (išskyrus šlifvuotus ryžius) ir jų patiekalai	Ne mažiau kaip 7 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 5 kartus/sav.	Ne mažiau kaip 3 kartus/sav.
10. Šlifuoti ryžiai ir jų patiekalai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
11. Pusryčių dribsniai	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
12. Makaronai ir jų patiekalai	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
13. Virtos ar keptos bulvės (su daug baltymų turinčiais produktais)	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
14. Virtų bulvių patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/ 2 sav.
15. Tarkuotų bulvių patiekalai	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/2 sav.
16. Daržovės	Ne mažiau kaip 3 rūšys/d.	Ne mažiau kaip 3 rūšys/d.	Ne mažiau kaip 2 rūšys/d.
17. Vaisiai	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.	Ne mažiau kaip 1 rūšis/d.
18. Vaisių sultys arba daržovių-vaisių sultys	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
19. Daržovių sultys	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.
20. Gėrimai su pridėtinu cukrumi	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 1 kartas/sav.
21. Desertai (ne mažiau kaip 50 proc. vaisių)	Ne daugiau kaip 4 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.
22. Desertai viso grūdo ar (ir) pieno produktų pagrindu)	Ne daugiau kaip 3 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.	Ne daugiau kaip 2 kartus/sav.

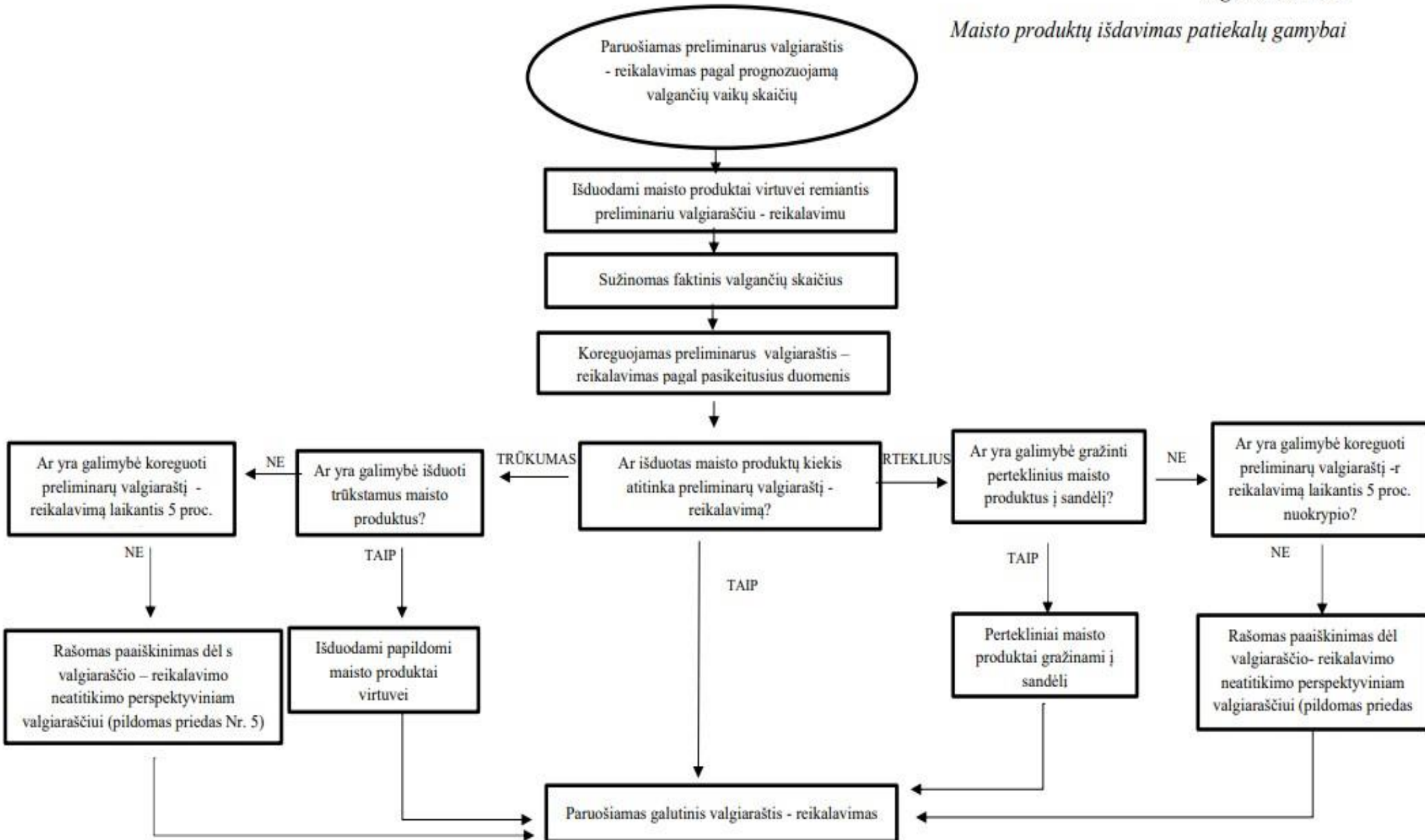
*Patiekalai, kurių sudėtyje yra kelių grupių maisto produktų, priklauso tai grupei, kurios maisto produktų dalis pagamintame patiekale yra didžiausia (pvz.: plovas su vištiena (ryžiai 100 g, vištiena 70 g, morkos 20 g ir kiti maisto produktai, kurių kiekis mažesnis nei 20 g) priklauso „Šlifvuotų ryžių ir jų patiekalų“ grupei.

Algoritmas Nr.1

Tiekėjų pristatomų produktų kokybės stebėseną



Maisto produktų išdavimas patiekalų gamybai



Algoritmas Nr. 3

Vaikų maitinimo skaičiaus parinkimas

